

# *Vacherins*

comme chez le pâtissier... ou presque

Paul Simon

Photographies de Charlotte Lascève



LES PETITS PLATS  
MARABOUT  
ORIGINAUX & AUTHENTIQUES  
DEPUIS L'AN 2000

Vacherin : « Petit dessert désuet, délicieusement apprécié de tous et tellement facile à réaliser. » Lorsque les 60 ans de mamie se terminaient par le traditionnel vacherin, la table du jour se sentait comme rassurée par tant de tradition. Le vacherin se fit de plus en plus discret pour laisser place aux mousses de fruits en tout genre (vive la gélatine).

Le fruit exotique tira la couverture jusqu'à lui pour laisser au placard le vacherin tant aimé. Eh bien voilà qu'aujourd'hui, il revient en force tel un boomerang par grand vent, il se modernise afin de s'individualiser pour un tête-à-tête, il se partage pour les fiançailles du petit, il s'est fait pote avec le fruit exotique, il est bien vivant...

Avec peu de chose, on peut réaliser un dessert original, qui se renouvelle sans cesse. De la chantilly, quelques meringues, une glace ou un sorbet, de l'imagination, et le tour est joué.



Paul Simon

# vacherins

photographies Charlotte Lascève  
stylisme Élodie Rambaud

LES PETITS PLATS  
MARABOUT  
ORIGINAUX & AUTHENTIQUES  
DEPUIS L'AN 2000



# sommaire

## préparation

les ustensiles .....	4
recette de base de la meringue .....	6
mise en forme des meringues .....	8
meringues aromatisées .....	10
chantilly .....	12
les 7 décors qui changent .....	14
une bonne vraie glace... ..	16

## les gros gâteaux

vacherin vanille .....	18
vacherin framboises .....	20
vacherin au chocolat .....	22
vacherin à la fraise .....	24
vacherin à la pêche .....	26
vacherin à l'abricot .....	28
vacherin marshmallow .....	30
vacherin choco lait .....	32
vacherin spécial anniversaire .....	34
vacherin norvégien .....	36

## versions individuelles

mini vacherins à croquer .....	38
kits vite prêts .....	40
kits chic .....	42
les classiques individuels .....	44
vacherin mangues .....	46
vacherin amande façon charlotte .....	48
vacherin ananas .....	50
vacherin choco amandes .....	52
vacherin praliné .....	54
vacherin tout caramel .....	56
vacherin aux agrumes .....	58
vacherin banana split .....	60
vacherin choco-cannelle .....	62
vacherin poires .....	64
vacherin in love .....	66
vacherins for two .....	68
vacherin amaretto .....	70





# les ustensiles

## *1- le fouet*

Pour les costauds ou les puristes, le fouet va monter les blancs (un fouet électrique est hautement recommandé) et transformer la crème fleurette en chantilly (la texture sera plus dense qu'avec le siphon).

## *2- le tamis*

Il va tamiser le sucre glace et évitera ainsi la formation de grumeaux de sucre dans la meringue.

## *3- le siphon*

Le siphon est l'allié des vacherins, il va permettre de réaliser des crèmes chantilly aromatisées qui pourront se conserver plus longtemps (3 jours au réfrigérateur).

La texture obtenue est plus aérienne qu'une chantilly classique ; le seul hic est que vous ne vous musclerez pas l'avant-bras comme avec un fouet !

## *4- la poche et les douilles*

Elles permettent de dresser meringues et chantilly en donnant des formes différentes en fonction de la douille utilisée. Il est plus judicieux d'utiliser des poches jetables plus propres qu'une poche réutilisable.

## *5- le papier sulfurisé*

Il va permettre aux meringues de cuire tranquillement. Elles se décolleront alors toutes seules du papier.





## recette de base de la meringue

*La meringue est un des éléments indispensables pour réaliser un vacherin. Elle se prépare sous toutes les formes, elle se pare de chocolat, de cannelle, de vanille et se conserve dans une boîte hermétique. La recette de base va vous permettre de cuisiner 600 g de meringues. À vous de varier les formes en fonction du vacherin choisi.*

### *meringue*

200 g de blanc d'œuf  
(soit 5 ou 6 blancs)  
200 g de sucre en poudre  
200 g de sucre glace

### *ustensiles*

batteur  
papier sulfurisé  
maryse  
tamis  
poche

- Préchauffer le four à 100 °C.
- Monter les blancs d'œufs en neige très ferme.
- Ajouter le sucre en poudre et fouetter pendant 5 minutes à grande vitesse.
- Tamiser le sucre glace, l'incorporer à l'aide d'une maryse aux blancs montés. (Vous pouvez à cet instant ajouter au sucre glace 1 cuillère à café de cannelle, 2 cuillères à soupe de poudre de cacao, selon votre envie...)
- Verser la préparation dans une poche. Dresser la meringue sous la forme choisie sur une feuille de papier sulfurisé. Avec les ingrédients utilisés, vous pouvez remplir complètement 2 plaques de four. Si vous ne disposez que d'une seule plaque, enfournez-les en 2 fournées.
- Cuire à 100° C pendant 2 heures.
- Laisser complètement refroidir les meringues avant de les retirer du papier sulfurisé.
- Rangées dans une boîte hermétique, les meringues peuvent être conservées pendant 10 jours.



# mise en forme des meringues

*Les meringues peuvent se décliner sous toutes les formes possibles. Elles peuvent être dodues, en spirale, allongées, en téton ou en dôme... Bref, autant de formes que d'imagination, autant d'allures que de douilles à pâtisserie. Afin de réaliser des meringues identiques, n'hésitez pas à tracer au crayon des gabarits sur une feuille de papier sulfurisé.*

Nous utiliserons différents types de meringues que nous avons préparés ici avec 3 blancs d'œuf, 100 g de sucre semoule et 100 g de sucre glace.

## *1- meringue classique*

**Ustensile :** disposer à même le papier sulfurisé à l'aide d'une maryse.

**Forme :** grosse meringue.

**Quantité :** 2.

## *2- dôme*

**Douille :** ronde.

**Forme :** ronde, dodue et de 5 cm de diamètre.

**Quantité :** 30 à 40 meringues.

## *3- bouton*

**Douille :** ronde.

**Forme :** ronde, pointue et de 2 cm de diamètre.

**Quantité :** environ 100 meringues.

## *4- boudoir*

**Douille :** ronde.

**Forme :** pouce de 10 cm sur 2.

**Quantité :** 30 à 40 meringues.

## *5- mikado*

**Douille :** ronde.

**Forme :** barre de 15 cm sur 1 cm.

**Quantité :** 50 à 60 meringues.

## *6- spirale*

**Douille :** ronde.

**Forme :** confectionner des diamètres différents.

**Quantité :** 30 à 40 meringues.

## *7- fleur*

**Douille :** ronde.

**Forme :** 7 meringues « bouton » accolées les unes aux autres avant la cuisson.

**Quantité :** 30 à 40 meringues.

## *8- zigouigoui*

**Douille :** différentes tailles.

**Forme :** inspirée de votre créativité.

**Quantité :** dépend des tailles des meringues confectionnées.



7

6

4

3

1

2

5

8



# meringues aromatisées

*La meringue peut aisément se customiser et se transformer en se parant de fruits secs, de raisins, de pralines concassées. Tous ces produits vont être ajoutés au dernier moment, juste avant la cuisson. Vous pouvez également les aromatiser en mélangeant au sucre glace du cacao en poudre, de la cannelle, du gingembre...*

## *meringue*

200 g de blanc d'œuf

(soit 5 ou 6 blancs)

200 g de sucre semoule

200 g de sucre glace

Voici quelques exemples de meringues aromatisées. Ajoutez ces ingrédients au dernier moment soit au sucre glace, soit directement à la préparation, juste avant la cuisson.

- 1- Ajouter 1 cuillère à soupe de cannelle au sucre glace.
- 2- Ajouter 2 cuillères à soupe de poudre de cacao au sucre glace.
- 3- Ajouter 2 cuillères à soupe de pralines concassées à la préparation meringue à l'aide d'une maryse.
- 4- Ajouter 2 cuillères à soupe de raisins blonds à la préparation meringue à l'aide d'une maryse.
- 5- Parsemer sur les meringues dressées amandes effilées, pistaches ou pignons.





# chantilly

*La chantilly est tout aussi importante dans la réalisation du vacherin. Elle doit se préparer à la main dans un récipient glacé (utiliser un lit de glaçons), avec une crème sortant du réfrigérateur. On rajoutera à la fin du sucre en poudre afin de donner un côté croquant sous la dent. À vous de la faire vivre en incorporant café, caramel, vanille, coulis de fruits...*

## *1- chantilly à la vanille*

50 cl de crème liquide  
1 gousse de vanille  
150 g de sucre semoule

Gratter la gousse de vanille fendue en 2 dans la crème, fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme, ajouter le sucre. La chantilly doit se monter au fouet dans un récipient glacé en utilisant une crème liquide très froide.

## *2- chantilly au cacao*

50 cl de crème liquide  
50 g de cacao en poudre  
150 g de sucre semoule

Tiédir la crème, ajouter le cacao et le sucre, bien mélanger, mettre en siphon, garder au frais. La crème aromatisée doit être très fluide : le moindre grumeau boucherait la sortie de la chantilly.

## *3- chantilly au café*

50 cl de crème liquide  
150 g de sucre semoule  
2 cuillères à soupe d'extrait de café

Mélanger la crème avec le café et le sucre, bien remuer, mettre en siphon, garder au frais. Utiliser différentes douilles pour varier les formes.

## *4- chantilly aromatisée*

50 cl de crème liquide  
3 cuillères à soupe de sirop  
120 g de sucre semoule

Mélanger la crème avec le sirop et le sucre, bien remuer, mettre en siphon, garder au frais.



1



2



3

4



# les 7 décors qui changent

*Le vacherin supporte aisément la fantaisie. Voici quelques décors à faire et à manger sans aucune modération. De plus, ils se préparent tous en 15 minutes !*

## 1- nougatine

100 g de sucre semoule  
50 g d'amandes effilées  
papier sulfurisé huilé

Faire fondre le sucre en caramel dans une casserole. Ajouter les amandes effilées, bien mélanger afin qu'elles soient tout enrobées de caramel puis étaler sur une feuille de papier sulfurisé huilé. Laisser durcir.

## 2- « dentelles » de caramel

100 g de sucre semoule  
papier sulfurisé huilé

Faire fondre le sucre en caramel dans une casserole. Plonger une fourchette dans le caramel brun, remuer la fourchette sur le papier sulfurisé afin de faire tomber du caramel, laisser durcir (manipuler avec précaution).

## 3- chocolats aux raisins

100 g de chocolat noir  
1 cuillère à soupe de rhum  
quelques raisins au rhum  
papier sulfurisé huilé

Faire fondre au bain-marie 100 g de chocolat noir avec une cuillère à soupe de rhum, disposer des virgules sur une feuille de papier sulfurisée poser quelques raisins au rhum.

## 4- chocolats noisettes-pistaches

100 g de chocolat noir  
40 g de beurre  
noisettes grossièrement hachées  
pistaches grossièrement hachées  
papier sulfurisé huilé

Faire fondre au bain-marie 100 g de chocolat noir avec 40 g de beurre, étaler des petits palets sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrer de noisettes et de pistaches grossièrement hachées.

## 5- « dentelles » de chocolat

100 g de chocolat noir  
40 g de beurre  
papier sulfurisé huilé

Faire fondre au bain-marie 100 g de chocolat noir avec 40 g de beurre et étaler le chocolat à la volée sur le papier sulfurisé.

## 6 et 7- meringues au chocolat

meringues bouton ou autres formes  
100 g de chocolat noir  
40 g de beurre  
noix de coco râpée ou poudre de spéculos (optionnel)  
papier sulfurisé huilé

Et pourquoi pas tremper les meringues dans le chocolat fondu, les consommer telles quelles ou alors les tremper à nouveau dans de la coco râpée, de la poudre de spéculos...





## une bonne vraie glace...

*À vous le vrai sorbet minute, riche de bons fruits de saison gorgés de goût !*

200 g de fruits surgelés coupés  
en cubes  
1 blanc d'œuf  
50 g de sucre en poudre

### *astuces*

Congelez vous-même vos fruits en période optimale. Vous pourrez alors les conditionner comme bon vous semble (en paquet de 200 g par exemple) et les utiliser pour vos sorbets.

### *préparation de la glace*

- Utiliser un robot type « cutter » pour faire vous-même vos sorbets. Il vous suffit alors de mélanger des fruits surgelés coupés en cubes, un blanc d'œuf et du sucre en poudre.
- Faire ensuite tourner le robot à plein régime jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Congeler.



# vacherin vanille

## *meringue*

2 blancs d'œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide

100 g de sucre

## *glace*

½ litre de glace vanille

## *ustensile*

1 cercle de 5 cm de haut

et de 20 cm de diamètre

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6.  
Confectionner des meringues en dôme et en garder 8 pour le décor.
- Écraser grossièrement le reste des meringues dans le cercle posé sur le plat de service.
- Préparer votre chantilly en suivant les conseils indiqués page 12.
- Disposer des boules de glace vanille et compléter de chantilly.
- Enlever le cercle, décorer avec le reste de chantilly et les meringues en dôme.
- Congeler 2 heures avant de consommer.





# vacherin framboises

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre

## *glace*

1/2 litre de glace framboise

## *garniture*

300 g de framboises

## *ustensile*

1 moule carré de 10 cm de haut  
et de 15 cm de côté

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en bouton et en garder 18 de côté pour le décor.
- Écraser grossièrement le reste des meringues et disposer une couche de chantilly dans le fond du plat, ajouter de la meringue écrasée et quelques boules de glace framboise.
- Préparer votre chantilly en suivant les conseils indiqués page 12.
- Ajouter de nouveau de la chantilly dessus et disposer tout autour des framboises à l'envers (elles se retrouveront à l'endroit une fois démoulées).
- Répéter l'opération et compléter avec le reste de chantilly, de meringue et de glace framboise. Mettre 2 heures au congélateur.
- Avant de servir, tremper le plat quelques secondes dans de l'eau chaude, décorer de framboises fraîches et de meringues en bouton.





# vacherin au chocolat

## *meringue*

1 blanc d'œuf

30 g de sucre en poudre

30 g de sucre glace

## *chantilly au chocolat*

30 cl de crème liquide

60 g de poudre de cacao

80 g de sucre glace

## *chocolat*

100 g de chocolat noir

40 g de beurre

## *glace*

1/2 litre de glace chocolat

## *ustensile*

1 cercle de 5 cm de haut sur 20 cm  
de diamètre

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6, puis confectionner des meringues en boudoir.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Tremper la moitié des meringues en boudoir dans le chocolat. Garder au frais.
- Écraser grossièrement les meringues au chocolat et tapisser le fond du cercle posé sur le plat de service.
- Préparer votre chantilly au chocolat en faisant tiédir la crème liquide, en ajoutant la poudre de cacao, le sucre glace et en la mettant en siphon (voir conseils page 12).
- Sur les meringues au chocolat écrasées, ajouter la chantilly au chocolat et des boules de glace chocolat.
- Enlever le cercle, terminer la décoration et saupoudrer de morceaux de meringue nature.
- Congeler 2 heures avant de servir.



# vacherin à la fraise

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre

## *glace*

1/2 litre de sorbet fraise

## *coulis de fraises et garniture*

300 g de fraises  
30 g de sucre

## *ustensile*

1 moule à charlotte

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en mikado et en garder 10 pour la décoration. Écraser grossièrement le reste des meringues.
- Réserver 10 fraises pour le décor. Mixer les autres fraises avec 30 g de sucre. Passer le coulis au chinois étamine.
- Préparer de la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mélanger le coulis avec la chantilly très ferme, ajouter la meringue écrasée.
- Remplir un moule à charlotte de ce mélange, ajouter des boules de sorbet fraise. Congeler 2 heures.
- Tremper rapidement le moule à charlotte dans de l'eau tiède, démouler sur le plat de service. Décorer de fraises émincées et de meringues en mikado.





# vacherin à la pêche

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre

## *crème et garniture*

1 boîte de pêche au sirop  
10 cl de liqueur de pêche

## *glace*

1/2 litre de sorbet pêche

## *ustensile*

1 moule carré de 10 cm de haut  
et de 15 cm de côté

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en dôme, en réserver 8 pour le décor et écraser grossièrement le reste.
- Préparer de la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Garder 2 médaillons de pêche et les émincer finement. Mixer le reste des pêches avec la liqueur et mélanger le tout avec la chantilly ferme.
- Ajouter les meringues écrasées à la préparation. Verser le tout dans un moule carré et ajouter au-dessus le sorbet pêche. Congeler pendant 2 heures.
- Tremper le moule dans de l'eau chaude, démouler, décorer de chantilly, de meringues en dôme et de pêches émincées.





# vacherin à l'abricot

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace  
8 amandes émondées

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre

## *glace*

½ litre de sorbet abricot

## *garniture*

1 boîte d'abricots au sirop

## *ustensile*

1 cercle de 5 cm de haut sur  
20 cm de diamètre

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en dôme. En garder 8, piquées d'une amande émondée (à prévoir avant la cuisson) pour le décor. Écraser grossièrement le reste.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Garder 12 médaillons d'abricot pour le décor, couper le reste en petits cubes.
- Mélanger les cubes d'abricot avec la chantilly ferme et de la meringue grossièrement écrasée.
- Disposer le cercle sur le plat de service, verser la chantilly et ajouter le sorbet abricot. Congeler 2 heures.
- Enlever le cercle et coller tout autour les médaillons d'abricot à l'aide de chantilly. Disposer les meringues en dômes sur le dessus puis terminer par un abricot.



# vacherin marshmallow

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly-sirop*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre  
2 cuillères à soupe de grenadine  
1 cuillère à soupe de sirop de fraise  
1 cuillère à soupe de sirop  
de framboise  
1 cuillère à soupe d'eau de fleur  
d'oranger

## *garniture*

1 paquet de marshmallow

## *ustensile*

1 moule carré de 10 cm de haut  
et de 15 cm de côté

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner des meringues en bouton à l'aide d'une douille cannelée et en réserver 12 pour le décor. Écraser grossièrement les meringues restantes.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mélanger la meringue écrasée avec la chantilly.
- Ajouter les sirops ainsi que l'eau de fleur d'oranger sans trop mélanger (les traits de sirop doivent être apparents).
- Verser le tout dans un moule carré. Congeler 2 heures.
- Tremper le moule dans de l'eau tiède puis démouler.
- Recouvrir de marshmallow et décorer de touffes de chantilly ainsi que de meringues en bouton.







# Vacherin choco lait

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly-nutella*

30 cl de crème liquide  
3 cuillères à soupe de nutella

## *glace*

1/2 litre de glace café

## *chocolat*

100 g de chocolat au lait  
40 g de beurre

## *ustensile*

1 cercle de 5 cm de haut sur  
20 cm de diamètre

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner des meringues en boudoir ainsi que des meringues en bouton à l'aide d'une douille cannelée. En conserver 12 de chaque sorte pour le décor.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre, tremper le reste des meringues dedans puis les garder au frais.
- Chauffer la crème liquide, ajouter le nutella, bien mélanger, verser dans un siphon puis garder au frais.
- Émietter les meringues au chocolat dans un cercle sur son plat de service, ajouter de la chantilly-nutella puis de la glace café. Congeler 2 heures.
- Enlever le cercle, décorer de meringues en boudoir, de chantilly-nutella et de meringues en bouton.



# vacherin spécial anniversaire

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre

## *chocolat*

120 g de chocolat noir  
50 g de beurre

## *glace*

¼ litre de glace vanille  
¼ litre de glace chocolat

## *ustensiles*

1 cercle de 5 cm de haut  
et de 20 cm de diamètre  
2 feuilles de papier sulfurisé

- Couper une feuille de papier sulfurisé à 20 cm de haut, l'autre à 25 cm. Chemiser l'intérieur du cercle avec la petite feuille pour faire un gros cylindre etagrafer la feuille pour la fixer (veiller à ne pas perdre d'agrafes dans le vacherin !).
- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner des grandes meringues et les écraser grossièrement, une fois sèches.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Remplir le cylindre de chantilly, de glace chocolat, de glace vanille et de meringue écrasée. Congeler 2 heures.
- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie avec le beurre.
- Tartiner l'autre feuille de chocolat fondu en égalisant bien la base et en laissant prendre le chocolat des formes aléatoires afin qu'il fasse une dentelle.
- Sortir le vacherin du congélateur, enlever le cercle et le papier sulfurisé.
- Entourer le vacherin avec la bande de chocolat tiède, mettre de nouveau 15 minutes au congélateur.
- Retirer délicatement le papier sulfurisé. Servir aussitôt. Ne pas oublier les bougies !







# vacherin norvégien

## *12 meringues en boudoir*

1 blanc d'œuf

30 g de sucre semoule

30 g de sucre glace

## *meringue italienne*

4 blancs d'œuf

120 g de sucre semoule

120 g de sucre glace

## *glace*

1 litre de glace vanille

## *garniture*

100 g de confiture de cerises noires

## *flambage*

10 cl de cognac

- Préparer 12 meringues en boudoir en suivant les étapes de la recette, page 6.
- Pour la meringue italienne, monter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre semoule et laisser le batteur tourner 10 minutes supplémentaires. Passer le sucre glace au tamis, ajouter délicatement le sucre glace aux blancs d'œuf puis mettre en poche. Réserver.
- Disposer les meringues en boudoir sur un plat (des dimensions de votre bloc de glace vanille) et recouvrir de confiture de cerises.
- Ajouter le bloc de glace vanille sur les meringues, napper de confiture de cerises noires.
- Recouvrir de meringue italienne et laisser parler l'imagination. Congeler 2 heures.
- Au moment de servir, chauffer le cognac, l'enflammer, napper le vacherin de cognac en feu.



# mini vacherins à croquer

*Le vacherin peut aisément se grignoter comme une petite bouchée, mélange de glace, de fondant, de croustillant, et lorsqu'il est accompagné d'une petite sauce pour faire trempette, alors là !*

*Les bouchées se conservant sans problème au congélateur, préparez-les à l'avance.*

2 meringues en boudoir  
1 tranche de glace orange sanguine  
100 g de chantilly  
100 g coulis de framboise

2 meringues en bouton  
1 boule de glace caramel  
100 g de sucre semoule  
30 g de beurre demi-sel  
10 cl de crème liquide

2 meringues en boudoir cannelle  
1 boule de glace pain d'épice  
50 g de chocolat noir  
15 cl de crème liquide  
chantilly

sorbet aux fruits rouges  
100 g de fruits rouges surgelés  
40 g de sucre  
2 meringues rectangulaires  
de 2 cm sur 5 cm

## 1- agrumes

2 meringues en boudoir enfermant une tranche de glace orange sanguine à tremper dans un mélange de chantilly coulis de framboise.

## 2- caramel

2 meringues en bouton enfermant une boule de glace caramel (faite avec une cuillère à pomme parisienne). Cuire le sucre avec une cuillère à soupe d'eau dans une casserole jusqu'à obtention d'un beau caramel brun, ajouter le beurre puis la crème. Laisser cuire 2 minutes, garder à température ambiante. Napper les meringues et la boule de glace avec ce caramel mou.

## 3- cannelle

2 meringues en boudoir cannelle enfermant une boule de glace pain d'épice à tremper dans un chocolat noir surmonté d'une petite chantilly. Le chocolat noir est préparé en chauffant la crème liquide, en ajoutant hors du feu le chocolat noir et en mélangeant les ingrédients.

## 4- fruits rouges

Meringue façon sandwich enfermant un sorbet aux fruits rouges. Préparer un coulis chaud de fruits rouges : chauffer les fruits surgelés avec le sucre, laisser mijoter et mixer. Tremper la meringue façon sandwich dedans.





1



2



3



4



# kits vite prêts

1. Confiture cerise, crème de cassis, chantilly, meringue, glace yaourt
2. Raisins trempés dans du rhum, noix, glace calisson, meringue cannelle, chantilly, rhum
3. Nougatine, meringue, chantilly, glace caramel, sirop de caramel
4. Meringue, chantilly, glace chocolat, crème anglaise
5. Meringue choco-coco, lait de coco, glace coco, chantilly, coco râpée
6. Fruits rouges surgelés, sorbet fruits rouges, meringue, chantilly
7. Meringue chocolat, nutella, glace marron, chantilly
8. Cubes de pain d'épice, glace café, meringue chocolat, chantilly-cannelle
9. Meringue praline, coulis de praline, glace vanille, chantilly



## kits chic

*Les kits se servent en verres transparents afin de distinguer les différentes couches d'ingrédients utilisés. Le montage se fait en superposant chaque produit.*

12 meringues en boudoir  
15 cl de crème liquide + 30 g de sucre  
3 pommes  
50 g de beurre  
100 g de sucre  
1 cuillère à soupe de pignons de pin  
10 cl de calvados  
glace au pignon

12 meringues en boudoir  
10 cl de crème liquide + 30 g de sucre  
20 cl de café expresso froid  
1 cuillère à café d'extrait de café  
glace café

12 meringues en boudoir  
25 cl de crème liquide + 50 g de sucre  
100 g de crème de marron  
100 g de brisures de châtaigne  
(châtaigne sous vide ou en bocal)  
30 cl d'armagnac  
glace marron glacé

meringues en zigouigoui  
15 cl de crème liquide + 30 g de sucre  
4 poires  
50 cl de vin rouge  
2 étoiles de badiane  
1 pincée de cannelle  
1 écorce d'orange  
80 g de sucre  
4 tranches de brioche  
sorbet poire

### *1- pommes (30 minutes de préparation)*

Éplucher les pommes, les couper en quartiers, les faire cuire dans le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées, déglacer au calvados. Dresser dans un verre une boule de glace au pignon, de la chantilly, un quartier de pomme au calvados. Renouveler l'opération et terminer par de la meringue émiettée et des pignons. Préparer de cette manière encore 5 autres petits vacherins.

### *2- café (10 minutes de préparation)*

Casser grossièrement les meringues. Mettre un peu de café froid dans le fond de toutes les verrines, ajouter une boule de glace café, un morceau de meringue et de la chantilly au café. Préparer de cette manière encore 5 autres petits vacherins.

### *3- châtaignes (10 minutes de préparation)*

Dresser dans des verrines de la chantilly, de la crème de marron, de la meringue écrasée, des brisures de châtaigne, une boule de glace marron glacé, de l'armagnac. Préparer de cette manière encore 5 autres petits vacherins.

### *4- poires aux épices (1 heure de préparation)*

Éplucher les poires, les couper en cubes, les cuire 30 minutes dans le vin rouge avec la badiane, la cannelle, le sucre et l'écorce d'orange. Laisser refroidir. Couper la brioche en petits cubes, la passer au four afin de la sécher. Dresser dans des verrines de la poire, des cubes de brioche, de la chantilly. Renouveler l'opération. Dresser une boule de sorbet, recouvrir d'une meringue zigouigoui. Préparer de cette manière encore 5 autres petits vacherins.





1



2



3



4



# les classiques individuels

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace  
30 cl de crème liquide  
100 g de sucre en poudre  
1/4 de litre de sorbet framboise  
150 g de coulis de framboise  
30 framboises fraîches

1 blanc d'œuf  
30 g de sucre en poudre  
30 g de sucre glace  
30 cl de crème liquide  
100 g de sucre en poudre  
6 boules de glace vanille

1 blanc d'œuf  
30 g de sucre en poudre  
30 g de sucre glace  
1 boule sorbet fraise  
200 g de fraises coupées en 2  
150 g de coulis de fraise  
2 cuillères à soupe de crème de mûre

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace  
30 cl de crème liquide  
60 g de poudre de cacao  
80 g de sucre glace  
6 boules de glace chocolat

## 1- framboise

Préparer la meringue en suivant la recette de la page 6 et confectionner 30 meringues en mikado. Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Dans un verre, dresser chantilly, sorbet framboise, coulis de framboise, piquer des framboise sur les meringues en mikado. Servir aussitôt. Préparer encore 5 autres vacherins de la même manière.

## 2- vanille

Préparer la meringue en suivant la recette de la page 6 et confectionner 12 meringues en fleur. Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mettre un dôme chantilly, une boule de glace vanille, et une tige de vanille. Servir, congelé ou pas. Préparer encore 5 autres vacherins de la même manière.

## 3- fraise

Préparer la meringue en suivant la recette de la page 6 et confectionner 6 meringues en dôme. Dans un verre, mettre une couche de chantilly, une boule de sorbet fraise, des fraises coupées en 2, côté cœur contre le verre, un coulis de fraise avec un peu de crème de mûre et terminer avec une meringue en dôme. Préparer encore 5 autres vacherins de la même manière.

## 4- chocolat

Préparer 6 meringues brutes. Préparer la chantilly au cacao en ajoutant de la poudre de cacao à la crème liquide tiédie (voir conseils page 12). Dans un cercle individuel, dresser une couronne de chantilly au cacao, disposer au centre une boule de glace chocolat, compléter de chantilly, congeler 2 heures. Recouvrir d'une meringue brute et saupoudrer de cacao. Préparer encore 5 autres vacherins de la même manière.



1



2



3



4

# vacherin mangues

## *meringue*

3 blancs d'œuf  
80 g de sucre semoule  
80 g de sucre glace

## *mangues*

3 mangues  
100 g de sucre  
1 pincée de cannelle  
1 pincée de gingembre  
1 verre de porto blanc

## *glace*

½ litre de sorbet fruits de la passion

## *ustensiles*

6 moules à crème brûlée

- Éplucher les mangues, les couper en petits cubes. Les faire cuire avec le sucre, la cannelle, le gingembre et le porto blanc pendant 15 minutes.
- Monter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre semoule, laisser le batteur tourner 10 minutes supplémentaires. Passer le sucre glace au tamis, ajouter délicatement le sucre glace aux blancs, mettre les blancs d'œuf en poche.
- Disposer les mangues refroidies dans les moules à crème brûlée, ajouter une boule de sorbet, recouvrir de meringue, passer au gril 20 secondes puis déguster.







# vacherin amande façon charlotte

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly au miel*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre  
3 cuillères à soupe de miel

## *caramel aux amandes*

100 g d'amandes émondées entières  
100 g de sucre  
3 cuillères de miel

## *décoration*

6 rubans pour le côté chic

## *ustensiles*

6 cercles de 10 cm de diamètre  
sur 5 de haut

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 30 meringues en boudoir.
- Disposer les meringues en boudoir à l'intérieur des cercles (côté bombé sur l'extérieur).
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Ajouter 3 cuillères à soupe de miel à la chantilly.
- Garnir chaque cercle de cette chantilly et congeler 2 heures.
- Faire un caramel avec les 100 g de sucre et ajouter les amandes. Bien les laisser s'imprégner, verser le tout sur une feuille de papier sulfurisé huilée.
- Sortir les vacherins du congélateur, retirer le cercle, disposer des amandes au caramel sur le dessus, napper de miel, sans oublier le ruban.



# vacherin ananas

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly au rhum blanc*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre  
2 cuillères à soupe de rhum blanc

## *glace*

½ litre de sorbet ananas

## *garniture*

1 ananas  
50 g de sauce caramel

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner 48 meringues en bouton.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mélanger la chantilly ferme avec le rhum.
- Enlever la peau de l'ananas, le couper en 12 tranches pas trop épaisses et retirer le cœur.
- Sur une tranche d'ananas, disposer 4 meringues en bouton et remplir de chantilly au rhum.
- Renouveler l'opération, terminer par une boule de sorbet ananas et quelques traits de sauce caramel. Décorer de petites touffes de chantilly.





# vacherin choco amandes

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly whisky-choco*

30 cl de crème liquide  
4 cuillères à soupe de poudre  
de cacao  
2 cuillères à soupe de whisky  
2 cuillères à soupe de miel

## *amandes sucrées-salées*

150 g d'amandes effilées  
2 cuillères à soupe de sucre  
1 pincée de sel

## *ustensile*

6 cônes en papier sulfurisé  
de 15 cm de haut

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner 6 meringues en bouton et 18 meringues en spirale de trois tailles différentes. La plus grosse doit être du diamètre du cône.
- Dans une poêle antiadhésive, faire revenir les amandes avec le sucre et une pointe de sel jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Chauffer légèrement la crème liquide, ajouter le miel, le whisky ainsi que la poudre de cacao puis bien mélanger. Mettre en siphon, garder au frais.
- Disposer les cônes en papier sulfurisé à l'envers dans des verres, mettre au fond une meringue en bouton, ajouter de la chantilly whisky-choco puis une meringue en spirale.
- Renouveler l'opération et terminer par une meringue en spirale. Congeler pendant 2 heures.
- Ôter le papier sulfurisé des cônes, piquer d'amandes sucrées-salées. Servir aussitôt.



# vacherin praliné

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly-nutella*

25 cl de crème liquide  
3 cuillères à soupe de nutella

## *chocolat*

100 g de chocolat au lait  
40 g de beurre  
1 cuillère à soupe de noisettes  
concassées

## *glace*

½ litre de glace rhum raisin

## *ustensile*

un moule en silicone pour  
demi-sphère

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 18 meringues en mikado, 6 meringues en spirale et 6 meringues en bouton.
- Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie avec le beurre et les noisettes concassées.
- Tapisser 6 demi-sphères de ce chocolat à l'aide d'un pinceau. Garder au frais.
- Démouler délicatement les coques au chocolat.
- Préparer la chantilly-nutella : chauffer la crème liquide, ajouter le nutella, bien mélanger, verser en siphon. Garder au frais.
- Remplir aux 2/3 les coques de chantilly-nutella, ajouter une boule de glace rhum-raisin, lisser avec de la chantilly-nutella. Congeler 2 heures.
- Démouler délicatement les coques sur une spirale de meringue, monter le reste des meringues en derrick (les coller à l'aide de la chantilly au nutella).





# vacherin tout caramel

## *meringue*

1 blanc d'œuf  
30 g de sucre en poudre  
30 g de sucre glace

## *chantilly au caramel*

40 cl de crème liquide  
150 g de sucre  
50 g de beurre demi-sel

## *6 rosaces de caramel*

150 g de sucre en poudre  
1 cuillère à soupe d'eau

## *glace*

½ litre de glace caramel

## *ustensile*

6 cercles individuels

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 6 meringues en dôme.
- Faire un caramel avec le sucre, ajouter le beurre demi-sel, laisser cuire 2 minutes. Ajouter la moitié de la crème liquide, laisser cuire de nouveau 2 minutes. Retirer du feu et ajouter ensuite le reste de la crème. Verser dans le siphon puis garder au frais.
- Remplir les cercles de chantilly au caramel et ajouter une boule de glace caramel. Congeler 2 heures.
- Préparer les rosaces de caramel : faire fondre le sucre en poudre dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau ; cuire le sucre jusqu'à obtenir une couleur dorée. Faire des rosaces avec une cuillère sur du papier sulfurisé. Laisser durcir puis manipuler avec précaution.
- Avant de servir, sortir le vacherin du congélateur. Enlever le cercle (le chauffer au chalumeau), recouvrir d'une meringue en dôme et d'une rosace de caramel.





# vacherin aux agrumes

## *meringue*

1 blanc d'œuf  
30 g de sucre en poudre  
30 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre  
1 cuillère à soupe de Grand Marnier

## *saveur*

2 oranges  
50 g de sucre  
20 cl d'eau

## *glace*

1/2 litre de sorbet pamplemousse

## *ustensile*

6 moules en silicone à muffin

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6, et confectionner 6 meringues en mikado (ou un peu plus).
- Enlever les zestes des oranges, les hacher finement, les cuire 10 minutes dans 20 cl d'eau additionnée de 50 g de sucre.
- Éplucher les oranges à vif, récupérer les suprêmes, les couper en petits cubes.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mélanger les zestes refroidis, le Grand Marnier et les cubes d'orange à la chantilly ferme. Remplir les moules à muffins puis congeler 2 heures.
- Démouler, surmonter d'une boule de sorbet, ajouter une meringue en mikado.



# vacherin banana split

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
100 g de sucre

## *garniture*

6 bananes  
40 g de sauce caramel  
(cf. bouchées au caramel)

## *glace*

¼ de litre de glace chocolat  
¼ de litre de glace vanille

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 18 meringues en dôme.
- Éplucher les bananes, les couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Sur une moitié de banane disposer 3 meringues en dôme, les recouvrir de sauce caramel, intercaler une boule de glace chocolat, une boule de glace vanille, recouvrir avec l'autre moitié de banane, disposer sur le dessus des petits tas de chantilly.

## *remarque*

Sur la photo, la moitié de la banane posée sur l'assiette n'est pas visible : elle est cachée par les meringues et les boules de glace.





# vacherin choco-cannelle

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace  
1 cuillère à café de cannelle moulue

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
30 g de sucre en poudre

## *sauce au chocolat*

200 g de crème liquide  
1 cuillère à café de cannelle  
100 g de chocolat noir

## *glace*

1/2 litre de glace vanille

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6, et ajouter une cuillère à café de cannelle moulue. Confectionner 18 meringues en dôme.
- Faire chauffer la crème liquide avec la cannelle, ajouter le chocolat noir, laisser fondre afin d'obtenir une consistance moelleuse.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Disposer dans un verre de la sauce au chocolat, des meringues à la cannelle, de la glace vanille, de la chantilly. Napper de nouveau de sauce au chocolat puis saupoudrer de cannelle.





# vacherin poires

## *meringue*

2 blancs d'œuf  
60 g de sucre en poudre  
60 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
30 g de sucre en poudre

## *garniture*

3 poires  
30 cl d'alcool de poire

## *glace*

½ litre de sorbet poire

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 6 meringues en dôme et 6 meringues en spirale (le diamètre de la spirale dépend de celui de votre verrine. Voir photo).
- Éplucher la poire, la couper en quartiers en enlevant le cœur puis la couper de nouveau en trois.
- Mettre une boule de sorbet poire dans le fond du verre, recouvrir d'alcool de poire, disposer la meringue en spirale sur le dessus, remplir de chantilly, planter des quartiers de poire, bloquer au centre avec une meringue en dôme.



that some people expend tremendous energy merely to be normal' **Albert Camus** 'Everything should be made as simple as possible, but not o  
nonsense about beauty being only skin-deep. That's deep enough. What do you want, an adorable pancreas?' **Jean Kerr** 'To wash one's hair m

# vacherin in love

## *meringue*

1 blanc d'œuf  
30 g de sucre en poudre  
30 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
30 g de sucre en poudre

## *garniture*

amandes

- Réaliser une grosse meringue à l'aide d'une maryse (la taille dépendra de l'appétit) en suivant la recette, page 6. Recouvrir la meringue d'amandes, la cuire 2 heures à 100°C.
- Une fois refroidie, la couper en 2, la garnir de tout ce qui vous fait plaisir : glace, sorbet, chantilly, chocolat, coulis...
- La poser au milieu de la table, la déguster puis commencer à barbouiller votre convive de chantilly... et adienne que pourra.





## vacherins for two

### *meringue*

3 blancs d'œuf  
100 g de sucre semoule  
100 g de sucre glace

### *glace*

½ litre de sorbet citron

### *garniture*

30 cl de vodka  
1 citron vert  
1 cuillère à soupe de sirop d'érable

- Récupérer le zeste du citron vert, le hacher finement, le mélanger aux blancs d'œuf.
- Monter les blancs en neige très ferme, ajouter le sucre semoule, fouetter à nouveau 3 minutes, ajouter ensuite délicatement le sucre glace tamisé à la maryse.
- Récupérer le jus du citron vert, le mélanger à la vodka, ajouter une cuillère à soupe de sirop d'érable.
- Dans un verre, mettre une boule de sorbet citron, recouvrir de vodka, napper de meringue aux zestes de citron vert puis passer sous le gril 2 minutes. Servir aussitôt.





# vacherin amaretto

## *meringue*

1 blanc d'œuf  
30 g de sucre en poudre  
30 g de sucre glace

## *chantilly*

30 cl de crème liquide  
30 g de sucre en poudre

## *glace*

½ litre de glace calisson

## *garniture*

150 g de cerises amarena  
30 cl d'amaretto

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6.  
Confectionner 1 ou 2 grandes meringues.
- Mélanger les cerises avec l'amaretto.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Servir tous les ingrédients séparément afin que chacun puisse faire sa dinette comme bon lui semble.



# remerciements et shopping

Merci aux filles pour leur énergie toujours joyeuse !

*Bite Me cutlery*

Designer : Keith Melbourne  
[www.keithmelbourne.com.au](http://www.keithmelbourne.com.au)

*Cutipol*

[www.cutipol.pt](http://www.cutipol.pt)

*Rina Menardi*

[www.rinamenardi.it](http://www.rinamenardi.it)

*Wedgwood*

*Assiettes Grosgrain Vera Wang*

[www.wedgwood.com](http://www.wedgwood.com)

*Conran shop*

[www.conranshop.fr](http://www.conranshop.fr)

*Astier de Villatte*

[www.astierdevillatte.com](http://www.astierdevillatte.com)

*Kris Coad*

[www.kriscoad.com](http://www.kriscoad.com)

*Paige Russell*

[www.paigerussell.com](http://www.paigerussell.com)

*Thorsten Van Elten*

[www.thorstenvanelten.com](http://www.thorstenvanelten.com)

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

© Hachette Livre - Marabout 2010

Dépôt légal : janvier 2010

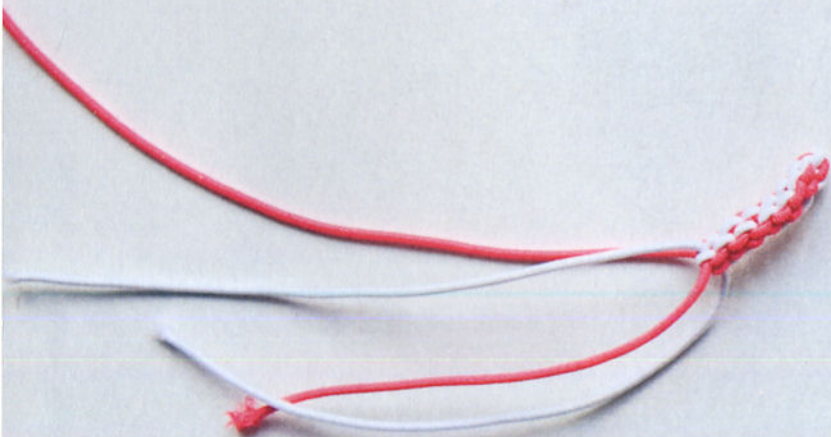
ISBN : 978-2-501-06325-8

4050142

Imprimé en Espagne par Graficas Estella









« petit dessert désuet  
délicieusement apprécié de tous  
et tellement facile à réaliser ».

Souvenez-vous des 60 ans de tante Marinette et  
de son incontournable vacherin, mmmh... on s'en  
souvient encore ! Et bien... Après des années  
de bannissement, le vacherin fait son grand retour  
et se modernise : il s'individualise pour un  
tête-à-tête, il se partage pour  
les fiançailles du petit, il  
s'est fait pote avec le fruit  
exotique, il est  
bien vivant...

LES PETITS PLATS  
MARABOUT  
ORIGINAUX & AUTHENTIQUES  
DEPUIS L'AN 2000

[www.marabout.com](http://www.marabout.com)

7,90 €  
Prix TTC France

40 5014 2

ISBN : 978-2-501-06325-8



9 782501 063258

